

Pizza alla Norma

Toplam 2934 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~530 kcal Açılış 17/10

Pizza alla Norma, Sicilya klasiğinin patlıcan domates, fesleğen ve ricotta salata dengesini uzun fermente pizza hamuruna taşır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 315 ml Soğuk su
- 1 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

Sos için

- 240 gr Domates sosu

Üzeri için

- 2 adet Patlıcan
- 180 gr Mozzarella
- 70 gr Ricotta salata
- 10 yaprak Fesleğen
- 0.8 su bardağı Yağ

Yapılış

- Pizza unu, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 oranında hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
- Hamuru buzdolabında 48 saat soğuk fermente edin.
- Patlıcanları doğrayıp 80°C yağda 5 dakika kızartıp süzdürün.
- Fırın pizza taşıyla 270°C'ye 45 dakika ısıtın.
- Hamuru açıp domates sosu, mozzarella ve patlıcanları kaplayın.
- Pizzayı 9 dakika pişirin, ricotta salata ve fesleğenle bitirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı önceden kızartıp süzdürmek pizzanın üstünde yağlı havuz oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli roka salatası ve soğuk ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt